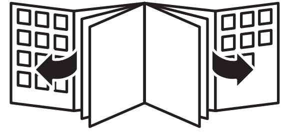
Register your product and get support at

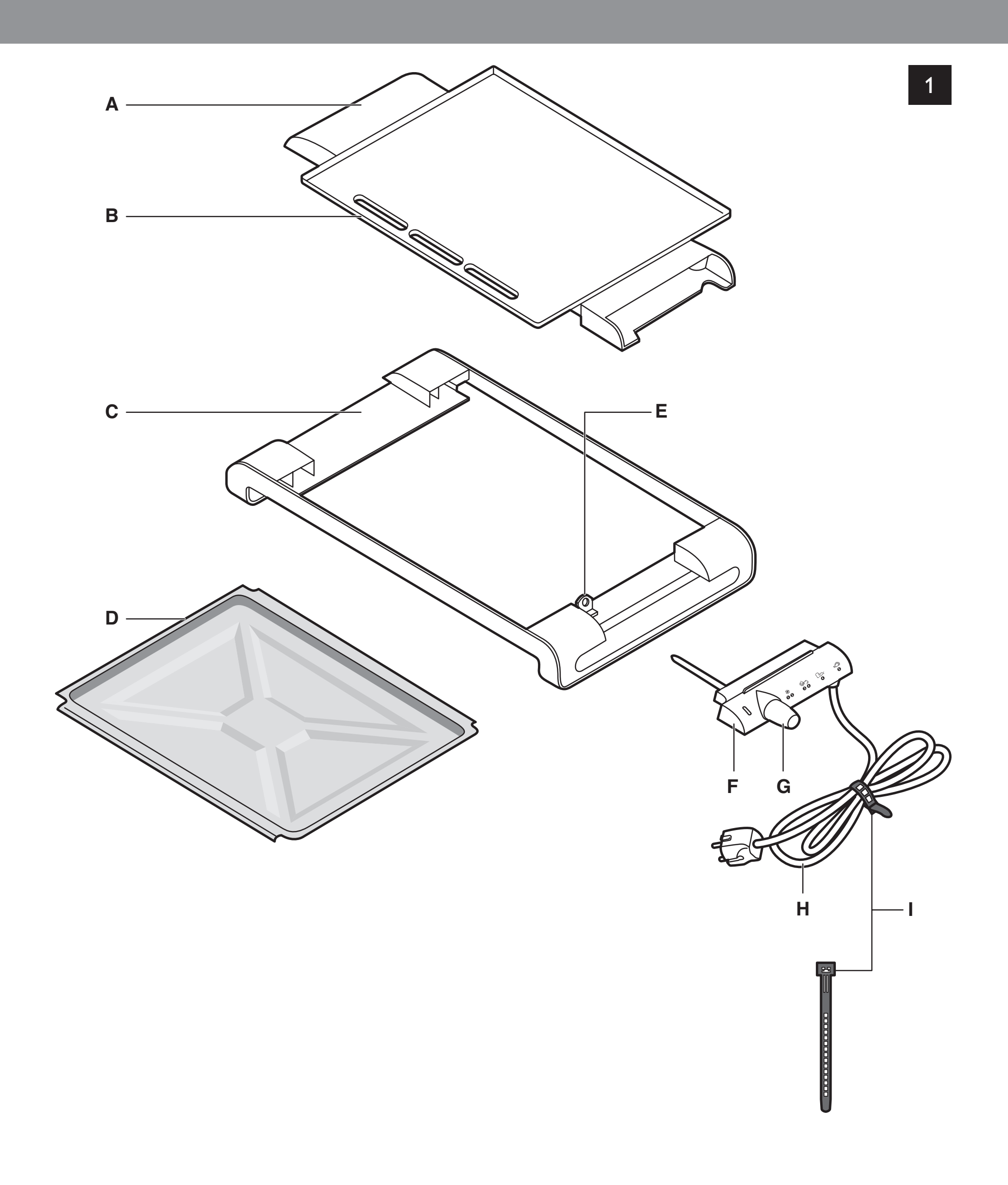
www.philips.com/welcome

HD4418



PHILIPS




1
A
B
C
E
D
F
G
H
I

ENGLISH 6
ESPAÑOL 10
FRANÇAIS 14
PORTUGUÊS 19

HD4418

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
Your new grill with drip tray allows you to prepare all kinds of tasty food almost smoke-free. Grilling with this appliance is easy because of the large grilling surface.

General description (Fig. 1)

A Cool-touch handgrips
B Dishwasher-safe grilling plate
C Base
D Drip tray
E Thermostat unit socket
F Thermostat unit
G Temperature control with on/off position and heating-up light
H Mains cord
I Cord strap

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the thermostat unit with mains cord in water or any other liquid.

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the appliance operate unattended.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Never leave any kitchen utensils on the grilling plate when it is hot.

Caution

- Always insert the thermostat unit into the appliance before you put the plug in the wall socket.
- Only use the thermostat unit supplied.
- Make sure that the inside of the thermostat unit socket is completely dry before you insert the thermostat unit.
- Put the appliance on a flat, stable surface with sufficient free space around it.
- Make sure the drip tray is always in place during grilling.
- Make sure the drip tray is filled with water at least up to the MIN level before you start using the appliance.
- Always preheat the plate before you put any food on it.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance operates.

- Be careful of spattering fat when you grill fatty meat or sausages.
- Always unplug the appliance after use.
- Always switch off the appliance after use and remove the mains plug from the wall socket before you remove the thermostat unit from the thermostat unit socket.
- Always clean the appliance after use.
- Let the appliance cool down completely before you remove the plate, clean the appliance or put it away.
- Never touch the plate with sharp or abrasive items, as this damages the non-stick coating.
- Make sure you reassemble the plate properly after you have removed it.
- This appliance is only intended for indoor use. Do not use it outdoors.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

1 Remove any stickers and wipe the body of the appliance with a damp cloth.

2 Clean the appliance and the plate thoroughly (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

1 Slide the drip tray into the base (Fig. 2).

Note: The drip tray can only be slid into the base in one way.

2 Fill the drip tray up to the minimum water level indication (MIN) (Fig. 3).
- The water in the drip tray helps to prevent food particles from getting burnt.
- To make cleaning easier, you can line the drip tray with aluminium foil before you fill it with water.
- When you line the drip tray, make sure the foil does not hang over the sides of the tray, as this prevents proper air circulation.

3 Place the grilling plate into the slots in the base (Fig. 4).

Note: The grilling plate only fits in the base in one way.

4 Insert the thermostat unit into the thermostat unit socket in the side of the appliance. (Fig. 5)

5 Turn the temperature control to the position appropriate for the ingredients to be grilled (see section 'Grilling times' in this chapter).
◗ The heating-up light goes on.

6 Place the ingredients on the grilling plate when the heating-up light goes out.

Be careful: the grilling plate is hot!

◗ During the grilling process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

7 Turn the food from time to time.

8 When the food is done, remove it from the grilling plate.
Do not use metal, sharp or abrasive kitchen utensils.

9 For optimal results, remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper. Loosen any caked food or grease carefully and remove it from the plate before you grill the next batch of food.

10 To continue grilling, place the next batch of food on the grilling plate when the heating-up light goes out.

Grilling times

In the table at the end of this booklet you find some types of food you can cook on this table grill. The table shows which temperature to select and how long the food has to be grilled. The time required to heat up the appliance has not been included in the grilling times indicated in the table. The grilling time and temperature depend on the type of food that you prepare (e.g. meat), its thickness and its temperature and also on your own taste. You can also refer to the indications on the thermostat unit.

Tips

- You can also use the table grill as a thermostatically controlled hotplate that automatically keeps your dishes at the required temperature. Cover the hot plate with aluminium foil with the shiny side facing upwards. Set the temperature control to position 2 or 3.
- Tender pieces of meat are best suited for grilling.
- Pieces of meat such as steaks or spare rib chops become more tender if marinated overnight.
- Turn the food from time to time to ensure that it remains juicy inside and does not dry out. Do not use any metal tools like forks or grill tongs as they damage the non-stick coating of the grilling plate.
- Do not turn the grilled food too frequently. When the items are brown on both sides, grill them at a lower temperature to ensure they do not dry out and are cooked more evenly.
- If you want to defrost frozen food, wrap the frozen food in aluminium foil and set the temperature control to position 1 or 2. Turn the food from time to time. The defrosting time depends on the weight of the food.
- When you prepare satay, chicken, pork or veal, first sear the meat at a high temperature (position 5). If necessary, you can then set the temperature control one position lower and grill the food until it is done.
- When you make satay or kebab, soak bamboo or wooden skewers in water to prevent them from getting scorched during grilling. Do not use metal skewers.
- Sausages tend to burst when they are being grilled. To prevent this, punch a few holes in them with a fork.
- Fresh meat gives better grilling results than frozen or defrosted meat. Do not put salt on the meat until after you have grilled it. This helps to keep the meat juicy. For the best result, make sure the pieces of meat you prepare are not too thick (approx. 1.5cm).

This table grill is not suitable for grilling breadcrumbed food.

Cleaning

Never use abrasive cleaning agents and materials, as this damages the non-stick coating of the plate.

1 Set the temperature control to the 'OFF' position.

2 Unplug the appliance and let it cool down.

3 Pull the thermostat unit out of the appliance (Fig. 6).

4 Wipe the thermostat unit with a damp cloth.

Do not immerse the thermostat unit with mains cord in water or any other liquid.

5 Remove excess oil from the grilling plate with a piece of kitchen paper before you remove the grilling plate for cleaning.

6 Lift the grilling plate from the base by its handgrips (Fig. 4).

Note: If the thermostat unit is still inserted into the appliance, you cannot remove the grilling plate.

7 Soak the grilling plate in hot water with some washing-up liquid for five minutes or drizzle some lemon juice onto the grilling plate. This loosens any caked food or grease.

8 Slide the drip tray out of the base (Fig. 7).

Note: The drip tray can only be slid out of the base in one way.

9 Clean the base and the drip tray with a damp cloth.

10 Clean the grilling plate with a soft cloth or sponge in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

11 Dry the grilling plate and drip tray.

The inside of the thermostat unit socket must be completely dry before you reinsert the thermostat unit into it. To dry the socket, wipe the inside with a dry cloth. If necessary, shake out excess water first.

12 Reassemble the appliance.

Storage

1 Leave the thermostat unit in the grill. Wind the cord and fix it with the cord strap (Fig. 8).

2 Store the grill in upright position on a dry and level surface (Fig. 9).

Note: Make sure that the stoppers are at the bottom, so that the drip tray cannot fall out of the appliance.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 10).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Food table (Fig. 11)

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.
La nueva plancha-parrilla con bandeja de goteo le permite preparar todo tipo de platos sabrosos sin apenas humo. Gracias a las placas de asar de gran superficie, cocinar a la plancha es muy fácil.

Descripción general (fig. 1)

A Asas de tacto frío
B Placa de asar apta para lavavajillas.
C Base
D Bandeja de goteo
E Toma para la unidad del termostato.
F Unidad del termostato
G Control de temperatura con posición de encendido/apagado y piloto de calentamiento.
H Cable de alimentación
I Correa para el cable

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro
- No sumerja la unidad del termostato con el cable de alimentación en agua u otros líquidos.

Advertencia
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- No deje nunca utensilios de cocina sobre la placa de asar cuando ésta esté caliente.

Precaución
- Conecte siempre la unidad del termostato al aparato antes de conectarlo a la red eléctrica.
- Utilice sólo la unidad del termostato que se suministra.
- Antes de conectar la unidad del termostato al aparato, asegúrese de que el interior de la toma está totalmente seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable con suficiente espacio libre alrededor.
- Asegúrese de que la bandeja de goteo está siempre en su sitio durante el cocinado.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la bandeja de goteo está llena de agua al menos hasta el nivel de MIN.

- Caliente siempre previamente la placa antes de colocar alimentos en ella.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Tenga cuidado con las salpicaduras de grasa que se puedan producir al preparar carne grasa o salchichas.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Apague siempre el aparato después de usarlo y desconéctelo de la red eléctrica antes de extraer la unidad del termostato de su toma.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de retirar la placa, limpiar el aparato y guardarlo.
- No toque nunca la placa con objetos afilados o abrasivos, ya que podría dañar la capa antiadherente.
- Asegúrese de volver a montar la placa correctamente después de haberla quitado.
- Este aparato es para uso en interiores. No lo utilice al aire libre.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

1 Quite todas las pegatinas y limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.

2 Limpie bien el aparato y la placa (consulte el capítulo “Limpieza”).

Uso del aparato

Nota: Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal

1 Deslice la bandeja de goteo en la base (fig. 2).

Nota: La bandeja de goteo sólo se puede introducir en la base en una posición.

2 Llene la bandeja de goteo hasta el indicador de nivel mínimo de agua (MIN) (fig. 3).
- El agua de la bandeja de goteo ayuda a prevenir que se quemen los restos de comida.
- Para facilitar la limpieza, puede cubrir la bandeja de goteo con papel de aluminio antes de llenarla de agua.
- Al forrar la bandeja de goteo, asegúrese de que el papel de aluminio no cuelgue por los laterales de la bandeja, ya que impediría la adecuada circulación de aire.

3 Coloque la placa de asar en las ranuras de la base (fig. 4).

Nota: La placa de asar sólo encaja en la base en una posición.

4 Introduzca la unidad del termostato en su toma correspondiente en el lateral del aparato. (fig. 5)

5 Gire el control de temperatura a la posición apropiada para los ingredientes que vaya a asar (consulte la sección “Tiempos de preparación” de este capítulo).
◗ El piloto de calentamiento se iluminará.

6 Coloque los ingredientes sobre la placa de asar cuando el piloto de calentamiento se apague.

Cuidado: la placa de asar está caliente.

◗ Durante el cocinado, el piloto de calentamiento se enciende y se apaga cada cierto tiempo para indicar que la resistencia se enciende y se apaga con el fin de mantener la temperatura adecuada.

7 Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando.

8 Cuando la comida esté lista, retírela de la placa de asar.

No utilice utensilios de cocina metálicos, punzantes o abrasivos.

9 Para obtener un mejor resultado, elimine el exceso de aceite de la placa de asar con papel de cocina. Separe cuidadosamente los restos de alimentos o grasa y retírelos de la placa antes de cocinar el siguiente lote de alimentos.

10 Para seguir cocinando, coloque el siguiente lote de alimentos sobre la placa de asar cuando se apague el piloto de calentamiento.

Tiempos de preparación

En la tabla que aparece al final de este folleto encontrará los distintos tipos de carne que puede cocinar con esta plancha-parrilla. La tabla indica la temperatura y el tiempo de cocinado. El tiempo de calentamiento del aparato no aparece en la tabla. La temperatura y el tiempo de cocinado dependen del tipo, grosor y temperatura del alimento a cocinar (por ejemplo, carne), así como de su gusto personal. También puede consultar las indicaciones que aparecen en la unidad del termostato.

Consejos

- También puede utilizar la plancha-parrilla como placa caliente controlada por termostato para mantener los platos a la temperatura adecuada. Cubra la placa caliente con papel de aluminio, con la cara brillante hacia arriba, y ajuste el control de temperatura a la posición 2 ó 3.
- La carne tierna es muy adecuada para asar a la plancha.
- La carne en filetes o costillas queda más tierna si se deja marinar durante la noche.
- Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando para que se mantengan jugosos por dentro y no se sequen por fuera. No use utensilios metálicos como tenedores o pinzas porque podrían dañar la capa antiadherente de la placa de asar.
- Una vez asados, no voltee los alimentos frecuentemente. Cuando estén dorados por ambos lados, áselos a baja temperatura para que se cocinen uniformemente y evitar que se sequen.
- Si desea descongelar alimentos, envuélvalos en papel de aluminio y ajuste el control de temperatura a la posición 1 ó 2. Déles la vuelta de vez en cuando. El tiempo de descongelación depende del peso de los alimentos.
- A la hora de preparar brochetas, pollo, cerdo o ternera, primero dore la carne a temperatura alta (posición 5). Si fuera necesario, a continuación puede seleccionar una posición inferior de temperatura y seguir cocinando los alimentos hasta que se hagan.
- Cuando prepare brochetas o kebab, sumerja los pinchos de madera o bambú en agua para que no se quemen durante la preparación. No utilice pinchos de metal.
- Las salchichas suelen reventarse cuando se cocinan. Para evitarlo, pínchelas con un tenedor.
- La carne fresca proporciona mejores resultados que la congelada o descongelada. No eche sal a la carne hasta haberla cocinado. Esto ayudará a mantener la carne jugosa. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la carne que va a preparar no es demasiado gruesa (aprox. 1,5 cm).

Esta plancha de asar no es adecuada para cocinar alimentos empanados.

Limpieza

No utilice nunca agentes ni materiales de limpieza abrasivos porque dañan la capa antiadherente de la placa.

1 Ajuste el regulador de temperatura a la posición de apagado (OFF).

2 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

3 Extraiga la unidad del termostato del aparato (fig. 6).

4 Limpie la unidad del termostato con un paño húmedo.

No sumerja la unidad del termostato con el cable de alimentación en agua u otros líquidos.

5 Elimine el exceso de aceite con papel de cocina antes de quitar la placa para limpiarla.

6 Separe la placa de la base levantándola por las asas (fig. 4).

Nota: Si la unidad del termostato está todavía insertada en el aparato, no puede quitar la placa.

7 Sumerja la placa de asar en agua caliente con un poco de detergente líquido durante cinco minutos o rocíe la placa con zumo de limón.Esto reblandece los restos de alimentos o la grasa pegada.

8 Saque la bandeja de goteo de la base (fig. 7).

Nota: La bandeja de goteo sólo se puede sacar de la base en una posición.

9 Limpie la base y la bandeja de goteo con un paño húmedo.

10 Lave la placa de asar en agua caliente con un poco de detergente líquido, frotándolas con un paño suave o una esponja, o introdúzcalas en el lavavajillas.

11 Seque la placa de asar y la bandeja de goteo.

El interior de la toma para la unidad de termostato debe estar completamente seco antes de volver a conectar la unidad del termostato. Para secar la toma, limpie su interior con un paño seco. Si es necesario, sacuda primero el exceso de agua.

12 Monte el aparato.

Almacenamiento

1 Deje la unidad del termostato colocada en la placa. Enrolle el cable y sujételo con la correa (fig. 8).

2 Guarde la plancha colocándola de pie en una superficie estable y seca (fig. 9).

Nota:Asegúrese de que los tapones están al fondo, de forma que la bandeja de goteo no se caiga.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 10).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Tabla de alimentos (fig. 11)

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez vos produits sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.
Votre nouveau gril avec plateau égouttoir vous permet de préparer toutes sortes de recettes délicieuses en dégageant le moins de fumée possible. Grâce à la grande surface de cuisson de cet appareil, la cuisson au gril est très facile.

Description générale (fig. 1)

A Poignées isolantes
B Plaque de cuisson résistante au lave-vaisselle
C Socle
D Plateau égouttoir
E Prise du bloc thermostat
F Bloc thermostat
G Thermostat avec position marche/arrêt et voyant de chauffe
H Cordon d'alimentation
I Bride

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le bloc thermostat et le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la base correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Ne posez jamais d'ustensiles sur la plaque de cuisson lorsqu'elle est chaude.

Attention

- Insérez toujours le bloc thermostat dans l'appareil avant de brancher la prise sur le secteur.
- Utilisez exclusivement le bloc thermostat fourni.

- Assurez-vous que la prise du bloc thermostat est parfaitement sèche avant d'insérer le bloc thermostat.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable en veillant à laisser suffisamment d'espace autour.
- Assurez-vous que le plateau égouttoir est correctement installé pendant la cuisson.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, assurez-vous que le plateau égouttoir est rempli d'eau au moins jusqu'au niveau MIN.
- Préchauffez toujours le gril avant d'y poser les aliments.
- En cours de fonctionnement, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes.
- Faites attention aux éclaboussures de graisse lorsque vous faites griller de la viande grasse ou des saucisses.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Après utilisation, arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer la fiche du bloc thermostat.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer la plaque, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
- Ne touchez jamais la plaque avec des objets pointus ou abrasifs car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Après avoir retiré la plaque, veillez à bien la remettre en place.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage en intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

1 **Retirez tous les autocollants et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.**

2 **Nettoyez l'appareil et la plaque à fond (voir le chapitre « Nettoyage »).**

Utilisation de l'appareil

Remarque : Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de l'appareil. Ce phénomène est normal.

1 **Faites glisser le plateau égouttoir dans le socle (fig. 2).**

Remarque : Le plateau égouttoir ne peut être installé dans le socle que dans un seul sens.

2 **Remplissez le plateau égouttoir au moins jusqu'à l'indication de niveau d'eau minimum (MIN) (fig. 3).**

- La présence d'eau dans le plateau égouttoir empêche les résidus d'aliments de carboniser.
- Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez couvrir le fond du plateau égouttoir de papier aluminium avant d'y verser l'eau.
- Lorsque vous placez le papier aluminium, veillez à ce qu'il ne dépasse pas du plateau. Vous risqueriez d'entraver la ventilation.

3 **Placez la plaque de cuisson sur le socle (fig. 4).**

Remarque : La plaque de cuisson ne peut être placée sur le socle que dans un seul sens.

4 **Insérez la fiche du bloc thermostat dans la prise située sur le côté de l'appareil. (fig. 5)**

5 **Réglez le thermostat sur la position adéquate en fonction des aliments à griller (voir la section « Temps de cuisson » à la fin de ce chapitre).**

◗ **Le voyant de chauffe s'allume.**

6 Placez les aliments sur la plaque de cuisson dès que le voyant de température s'éteint.

Soyez prudent : la plaque de cuisson est chaude !

- Pendant la cuisson, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que la résistance maintient l'appareil à la température correcte.

7 Retournez les aliments de temps en temps.

8 Lorsque les aliments sont grillés, retirez-les de la plaque de cuisson.
N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, pointus ou abrasifs.

9 Pour obtenir des résultats optimaux, enlevez l'excédent de graisse de la plaque de cuisson à l'aide d'un essuie-tout. Décollez soigneusement les résidus d'aliments ou de graisse et retirez-les de la plaque avant de poursuivre la cuisson.

10 Ensuite, placez d'autres aliments sur la plaque de cuisson dès que le voyant de chauffe s'éteint.

Temps de cuisson

À la fin de cette brochure, vous trouverez un tableau reprenant les aliments que vous pouvez cuire sur ce gril de table. Ce tableau indique la température à sélectionner et le temps de cuisson. Les temps de cuisson repris dans le tableau ne comprennent pas le temps de préchauffage de l'appareil. La température et le temps de cuisson dépendent du type d'aliment préparé (par exemple, de la viande), de son épaisseur, de sa température et de votre goût personnel. Consultez également les indications relatives au bloc thermostat.

Conseils

- Vous pouvez utiliser le gril de table comme chauffe-plat réglé par thermostat pour maintenir vos plats à la température idéale. Recouvrez la plaque d'un papier aluminium, face brillante vers le haut, et réglez le thermostat sur la position 2 ou 3.
- Les morceaux de viande tendres sont plus appropriés à la cuisson au gril.
- Les morceaux de viande comme les steaks ou les « ribs » seront plus tendres si vous les faites mariner la veille.
- Retournez les aliments de temps en temps afin de vous assurer que le jus reste à l'intérieur des aliments et ne sèche pas. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques tels que des fourchettes ou des pinces de cuisson car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.
- Ne retournez pas les aliments grillés trop fréquemment. Une fois les morceaux brunis sur les deux faces, faites-les griller à une température inférieure pour les cuire uniformément sans qu'ils ne sèchent.
- Pour décongeler des aliments, enveloppez-les dans du papier aluminium et réglez le thermostat sur la position 1 ou 2. Retournez les aliments de temps en temps. Le temps de décongélation dépend du poids des aliments.
- Si vous souhaitez cuire du saté, du poulet, du porc ou du veau, commencez par saisir la viande à haute température (position 5). Si nécessaire, vous pouvez ensuite régler le thermostat sur une position inférieure et faire cuire les aliments à votre convenance.
- Si vous préparez du saté ou du kebab, faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans l'eau pour éviter qu'elles ne brûlent en cours de cuisson. N'utilisez jamais de brochettes métalliques.
- Pour éviter que les saucisses n'éclatent lors de la cuisson, piquez-les préalablement avec une fourchette.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec de la viande fraîche qu'avec de la viande congelée ou décongelée. N'ajoutez pas de sel sur la viande avant la cuisson pour qu'elle reste juteuse. Pour obtenir des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux de viande ne soient pas trop épais (environ 1,5 cm).

Le gril de table n’est pas adapté à la cuisson d’aliments panés.

Nettoyage

N’utilisez jamais de produits abrasifs ni de tampons à récurer car vous risqueriez d’endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.

1 Réglez le thermostat en position d’arrêt.

2 Débranchez l’appareil et laissez-le refroidir.

3 Retirez le bloc thermostat de l’appareil (fig. 6).

4 Essuyez le bloc thermostat à l’aide d’un chiffon humide.

Ne plongez jamais le bloc thermostat et le cordon d’alimentation dans de l’eau ou dans tout autre liquide.

5 Enlevez l’excédent de graisse à l’aide d’un essuie-tout avant de retirer la plaque de cuisson pour la nettoyer.

6 Retirez la plaque de cuisson du socle en la soulevant par les poignées (fig. 4).

Remarque : Il est impossible de retirer la plaque de cuisson si le bloc thermostat n’a pas été débranché.

7 Faites tremper la plaque de cuisson dans de l’eau chaude savonneuse pendant cinq minutes ou humectez-la avec un peu de jus de citron pour décoller les résidus d’aliments ou la graisse.

8 Faites glisser le plateau égouttoir pour le retirer du socle (fig. 7).

Remarque : Le plateau égouttoir ne peut être retiré du socle que dans un seul sens.

9 Nettoyez le socle et le plateau égouttoir à l’aide d’un chiffon humide.

10 Nettoyez la plaque de cuisson à l’eau chaude savonneuse à l’aide d’un chiffon doux ou d’une éponge, ou mettez-les au lave-vaisselle.

11 Séchez la plaque de cuisson et le plateau égouttoir.

La prise de l’appareil doit être parfaitement sèche pour pouvoir y brancher la fiche du bloc thermostat. Essuyez l’intérieur de la prise à l’aide d’un chiffon sec. Si nécessaire, secouez l’appareil pour éliminer l’excédent d’eau.

12 Remontez l’appareil.

Rangement

1 Laissez le bloc thermostat sur le gril. Enroulez le cordon et fixez l’extrémité à l’aide de la bride (fig. 8).

2 Rangez le gril en position verticale sur une surface sèche et plane (fig. 9).

Remarque :Assurez-vous que les bouchons sont correctement installés dans la partie inférieure de sorte que le plateau égouttoir ne tombe pas de l’appareil.

Environnement

- Lorsqu’il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l’appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l’environnement (fig. 10).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

Tableau de cuisson des aliments (fig. 11)

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo(a) à Philips! Para poder beneficiar de todas as vantagens da assistência Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.
O seu novo grelhador com tabuleiro de recolha permite preparar os mais diversos e saborosos pratos, quase sem fumo. A utilização deste aparelho é fácil, graças às dimensões da superfície de grelhado.

Descrição geral (fig. 1)

A Pegas anti-aquecimento
B Placa de grelhar lavável na máquina
C Base
D Tabuleiro de recolha
E Tomada do termóstato
F Termóstato
G Controlo da temperatura com posição ligado/desligado e luz de aquecimento
H Fio de alimentação
I Correia para o fio

Importante

Leia este manual do utilizador com atenção, antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe o termóstato com o fio de alimentação em água ou outro líquido.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada na parte inferior do aparelho corresponde à voltagem eléctrica local, antes de ligar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com terra.
- Mantenha o fio de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não deixe que o fio de alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada de trabalho onde o aparelho está colocado.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador de forma a evitar situações de perigo.
- Nunca deixe quaisquer utensílios de cozinha na placa enquanto estiver quente.

Atenção

- Introduza sempre o termóstato no aparelho antes de ligar à corrente.
- Utilize apenas o termóstato fornecido.
- Certifique-se de que o interior da tomada do termóstato está completamente seco antes de introduzir o termóstato.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, com espaço livre suficiente em volta.
- Certifique-se de que o tabuleiro de recolha está sempre em posição durante a utilização.

- Certifique-se de que o tabuleiro de recolha está cheio de água (pelo menos até ao nível MIN) antes de utilizar o aparelho.
- Pré-aqueça sempre a placa antes de colocar os alimentos sobre a mesma.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Tenha cuidado com os salpicos de gordura quando estiver a grelhar carnes gordas ou salsichas.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Desligue o aparelho após cada utilização e retire a ficha da tomada eléctrica antes de remover o termóstato da respectiva tomada.
- Limpe sempre o aparelho após cada utilização.
- Deixe que o aparelho arrefeça completamente antes de retirar a placa, limpar o aparelho ou arrumar.
- Nunca toque na placa com objectos afiados ou abrasivos para não danificar o revestimento anti-aderente.
- Certifique-se de que volta a montar correctamente a placa depois de a retirar.
- Este aparelho destina-se à utilização no interior. Não o utilize no exterior.

Campos Electromagnéticos — EMF (Electro Magnetic Fields)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções presentes no manual do utilizador, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

1 Retire todos os autocolantes e limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.

2 Limpe cuidadosamente o aparelho e a placa (consulte o capítulo "Limpeza").

Utilizar o aparelho

Nota: O aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez, mas é perfeitamente normal.

1 Deslize o tabuleiro de recolha na base (fig. 2).

Nota: O tabuleiro de recolha desliza na base apenas numa direcção.

2 Encha o tabuleiro até ao nível de água com a indicação MIN (fig. 3).
- A água no tabuleiro ajuda a que os alimentos não fiquem queimados.
- Para facilitar a limpeza, pode forrar o tabuleiro de recolha com folha de alumínio antes de o encher com água.
- Ao forrar o tabuleiro de recolha, certifique-se de que o alumínio não ultrapassa os limites do tabuleiro, o que poderá impedir a correcta circulação do ar.

3 Coloque a placa de grelhar nas ranhuras da base (fig. 4).

Nota: A placa de grelhar apenas pode ser montada na base de uma forma.

4 Introduza o termóstato na respectiva tomada na parte lateral do aparelho. (fig. 5)

5 Regule o controlo da temperatura para a posição apropriada aos ingredientes a serem grelhados (consulte a secção "Tempos para grelhar" neste capítulo).
- ◗ A luz de aquecimento acende-se.

6 Coloque os ingredientes sobre a placa quando a luz da temperatura se apagar.

Tenha cuidado: a placa de grelhar está quente!

- Enquanto estiver a grelhar, a luz de aquecimento acende-se e apaga-se de tempos a tempos como indicação de que a resistência está ligada e desligada para manter a temperatura correcta.

7 Vire os alimentos regularmente.

8 Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire-os da placa.
Não use utensílios de cozinha metálicos, afiados ou abrasivos.

9 Para os melhores resultados, remova o óleo em excesso da placa de grelhar com papel de cozinha. Remova os alimentos ou gordura cuidadosamente com as espátulas antes de continuar a grelhar.

10 Para continuar a grelhar, coloque nova quantidade de alimentos sobre a placa quando a luz de aquecimento se apagar.

Tempos para grelhar

Na tabela no final deste manual, poderá encontrar sugestões de alimentos a cozinhar. A tabela indica a temperatura a seleccionar e o período de cozinhado. O tempo necessário para aquecer o aparelho não foi incluído nos períodos de cozinhado constantes da tabela. A informação mencionada depende do tipo de alimento preparado (por exemplo, carne), da sua espessura e temperatura assim como das preferências do utilizador. Poderá ainda consultar as indicações no termóstato.

Sugestões

- Pode também utilizar o grelhador de mesa como uma placa de termóstato controlado que mantém automaticamente os pratos à temperatura pretendida. Cubra a placa para grelhar com folha de alumínio com o lado brilhante virado para cima e depois regule o controlo da temperatura para a posição 2 ou 3.
- Os pedaços de carne mais macios são os melhores para grelhar.
- Os pedaços de alimentos como os bifes e as costeletas ficam mais macios se deixados a marinar de um dia para o outro.
- Vire os alimentos ocasionalmente com a espátula/pinças para preservar os sucos e evitar que sequem. Não utilize utensílios metálicos (por exemplo garfos ou pinças de grelhar), pois poderão danificar o revestimento anti-aderente da placa.
- Não vire os alimentos com demasiada frequência. Quando estiverem castanhos dos dois lados, grelhe-os a uma temperatura inferior para evitar que sequem e garantir um resultado uniforme.
- Se quiser descongelar alimentos congelados, embrulhe os alimentos congelados em folha de alumínio e regule o controlo da temperatura para a posição 1 ou 2. Vire os alimentos de tempos a tempos. O tempo de descongelação depende do peso dos alimentos.
- Se estiver a preparar espetadas, frango, porco ou vitela, comece por uma temperatura alta (posição 5). Se for necessário, mais tarde poderá regular a temperatura para uma posição mais baixa e continuar a grelhar até a carne ficar pronta.
- Ao fazer espetadas ou kebab, mergulhe os espetos de bambu ou madeira em água para evitar que fiquem chamuscados enquanto grelham. Não utilize espetos metálicos.
- As salsichas têm tendência a rebentar quando estão a ser grelhadas. Para o evitar, pique-as primeiro com um garfo.
- A carne fresca proporciona melhores resultados ao grelhar do que a carne congelada ou descongelada. Apenas coloque sal sobre a carne depois de a ter grelhado. Assim mantém a carne húmida. Para os melhores resultados, certifique-se de que os pedaços de carne que vai preparar não estão demasiado espessos (aprox. 1,5 cm).

Este grelhador de mesa não se destina a grelhar alimentos panados.

Limpeza

Nunca use produtos de limpeza ou materiais abrasivos para evitar danificar o revestimento anti-aderente das placas.

1 Regule o controlo da temperatura para a posição "off" (desligado).

2 Desligue o aparelho da corrente e deixe arrefecer.

3 Retire o termóstato do aparelho (fig. 6).

4 Limpe com um pano húmido.

Nunca mergulhe o termóstato com o fio de alimentação em água ou outro líquido.

5 Remova o óleo em excesso da placa com papel de cozinha antes de retirar a placa para limpeza.

6 Erga a placa da base segurando nas pegas (fig. 4).

Nota: Se o termóstato se encontrar no aparelho, não poderá remover a placa.

7 Mergulhe a placa em água quente com detergente líquido durante cinco minutos e aplique sumo de limão. Desta forma, liberta os alimentos ou gordura incrustados.

8 Retire o tabuleiro de recolha da base (fig. 7).

Nota: O tabuleiro de recolha desliza da base apenas numa direcção.

9 Limpe a base e o tabuleiro com um pano húmido.

10 Limpe cada placa separadamente com um pano ou esponja em água quente com um pouco de detergente ou na lava-louça.

11 Seque a placa e o tabuleiro.

O interior da tomada do termóstato tem de estar completamente seco antes de voltar a introduzir a unidade do termóstato na mesma. Para secar a tomada, limpe o interior com um pano seco. Se for necessário, elimine a água em excesso sacudindo-a.

12 Volte a montar o aparelho.

Arrumação

1 Deixe o termóstato no grelhador. Enrole o fio e fixe-o com a respectiva correia (fig. 8).

2 Guarde o grelhador na posição vertical sobre uma superfície seca e nivelada (fig. 9).

Nota: Certifique-se de que os bloqueadores se encontram na base, para evitar que o tabuleiro caia do aparelho.

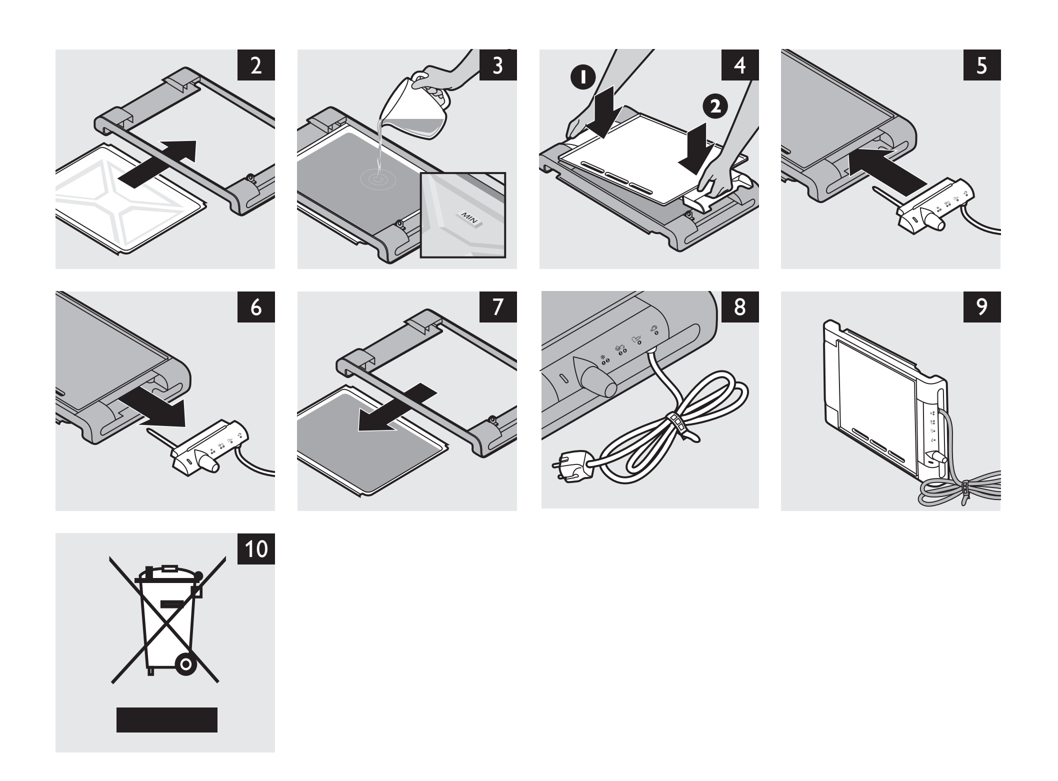
Ambiente

- Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 10).

Garantia e assistência

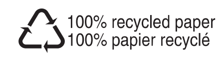
Se necessitar de reparações, informações ou se tiver problemas, visite o Web site da Philips em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Assistência ao Consumidor local (pode encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não existir um Centro de Assistência no seu país, visite o seu representante Philips local.

Tabela de alimentos (fig. 11)


2
3
MIN
4
1
2
5
6
7
8
9
10

		Min.	°C
		8-12	5
		8-12	5
		6-8	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		8-10	4-5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
		8-12	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		5-7	4-5
		8-10	5
		4-5	5
		6-8	4-5
		8-10	4-5
			2-3
		3-4	1-2





www.philips.com

4222.200.0162.1